



BRUT 700 TENUTA FICUZZA

Nato da vigneti di Pinot Nero e Chardonnay posti a 700 metri di altitudine, questo spumante Metodo Classico di Montagna incarna la finezza e l'armonia che caratterizzano Tenuta Ficuzza. La vinificazione avviene con il solo mosto fiore, lavorato a temperatura controllata per preservare quella preziosa acidità che ne garantisce freschezza e lunga vita.

Dopo cinque mesi prende avvio la seconda fermentazione in bottiglia, preludio a un riposo di 36 mesi sui lieviti che ne arricchisce il profilo, donandogli complessità, cremosità e un'eleganza tutta da scoprire. Al calice si offre raffinato, vibrante e perfettamente equilibrato.

Si consiglia di servirlo a 6–8 °C, per apprezzarne al meglio la sua anima più pura e luminosa.

Vitigni: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%

Alcol: 12.5%

Formato: 0.75l

Info: Contiene Solfiti - Prodotto in Italia

IL PREZZO INCLUDE

Cassa da sei bottiglie, consegna in villa

IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

IMPORTANTE

Le consegne vengono effettuate dal Lunedì al Sabato (Domenica e festivi esclusi) in base al giorno di check in in villa.

La vendita di bevande alcoliche è riservata ai maggiorenni (18+). Emma Villas e i partner incaricati possono richiedere un documento di identità al momento della consegna o della messa a disposizione presso la villa. In mancanza di idonea prova dell'età, la consegna non verrà effettuata.

